مخللات أندونيسيا




NARUTO
BAKSO
PURNAMA




RESTAURANT



أكار - مخلل إندونيسي

مكونات أكار (مخلل إندونيسي)

1. خضروات للأكار: خيار ، جزر ، كراث ، فلفل أحمر

لن تقوم بطهي أيٍ من هذه الخضار ، لذلك يجب عليك استخدام المكونات الطازجة الممكنة حتى يكون أكار الخاص بك لذيذًا وله عمر افتراضي طويل.

2. عصير التخليل: ماء ، سكر ، ملح وخل

يمكنك استخدام الخل الأبيض المقطر أو خل قصب السكر أو خل الأرز. .

(1) خيار مقشر ومقطع إلى مكعبات ، قشر جزر ومقطع إلى مكعبات ، قشر الكراث ومقطع إلى مكعبات ، يقطع الفلفل الأحمر. (2) رش جميع الخضروات بالملح لجعلها مقرمشة أكثر. (3) اغسل وجفف الخضار. (4) اغلي الماء والسكر والملح والخل حتى يذوب السكر ، ثم أضيفي الخضار واتركيه يرتاح لمدة 10 دقائق.

خطوة بخطوة لتحضير المخلل الإندونيسي

1. تحضير الخضار

افرك / قشر الخيار ، انزع البذور وقطّعها إلى مكعبات صغيرة. قشر الجزر والكراث وقطعهم إلى مكعبات صغيرة. يقطع الفلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكراث كلها بنفس الحجم.

2. ملح الخضار

نرش الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صغيرة من الملح في وعاء الخلط ونترك جانباً لمدة 10 دقائق. يقلل التمليح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة. ملح الفلفل الحار بشكل منفصل إذا كنت لا تريد مخلل حار.

اغسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة. اجلس جانبا.

3. مخلل الخضار

اغلي الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى يذوب السكر. أطفئي النار وأضيفي كل الخضار في القدر.

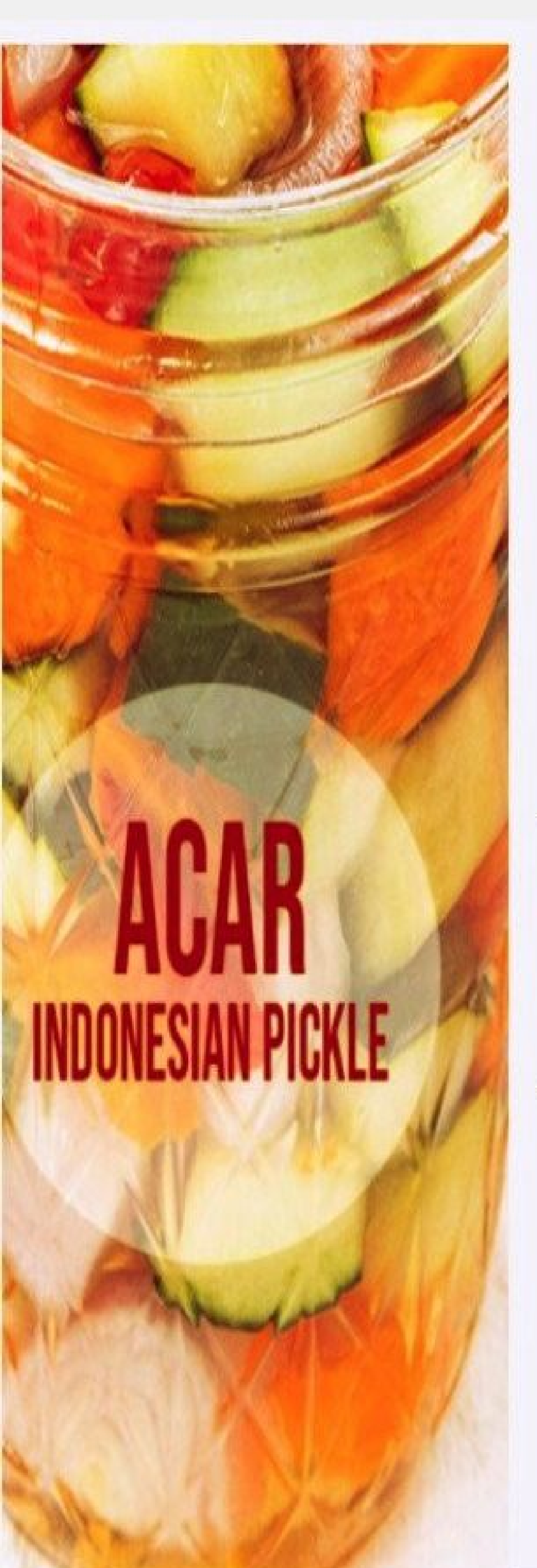
بعد 10 دقائق من فترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمانات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادرًا على ملء أربعة عبوات زجاجية سعة 8 أونصات. اترك المخلل يبرد قليلًا قبل تخزينه في الثلاجة.

تخزين وتقديم المخلل الإندونيسي

قم بتخزين أكار في الثلاجة. من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير النكهة قبل التقديم.

سيؤدي تخزين المخلل في عدة برطمانات صغيرة إلى إطالة عمرها الافتراضي. يجب أن يظل البرطمان غير المفتوح طازجًا لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ،





أكار - مخلل إندونيسي

مكونات

ميديافين

2 حبة خيار صغيرة ، ترفع البذور وتقطع إلى مكعبات

2 حبة جزر صغيرة مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

25 فلفل تايلاندي / فلفل حار ، ترفع السيقان وتفرم

3 كراث فرنسي (أو 15 كراث صيني / آسيوي) مقشر ونصف من كل كراث

500 مل (2 كوب) ماء

150 جرام سكر

1 ملعقة صغيرة ملح

2 ملعقة كبيرة خل أبيض ، أو 3 ملاعق كبيرة سكر قصب / خل أرز

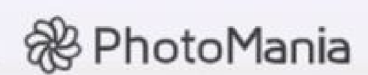
تعليمات

تحضير الخضار: افرك / قشر الخيار ، انزع البذور وقطّعها إلى مكعبات صغيرة. قشر الجزر والكراث وقطعهم إلى مكعبات صغيرة. يقطع الفلفل الحار الأحمر. يرجى التأكد من أن الخيار والجزر والكراث كلها بنفس الحجم. يجب أن تحصل على حوالي 3 أكواب من الخضار.

ملح الخضار: رشي الخضار المقطعة بحوالي ملعقة صغيرة من الملح في وعاء الخلط واتركيها جانباً لمدة 10 دقائق. يقلل التمليح من محتوى الماء في الخضار ويجعل المخلل أكثر هشاشة. ملح الفلفل الحار بشكل منفصل إذا كنت لا تريد مخلل حار. اغسل الخضار تحت الماء الجاري وصفيها بمصفاة. اجلس جانبا.

مخلل الخضار: اغلي الماء والسكر والملح والخل في قدر حتى يذوب السكر. أطفئي النار وأضيفي كل الخضار في القدر. بعد 10 دقائق من فترة الراحة ، انقل المخلل إلى برطمانات زجاجية نظيفة. يجب أن تكون قادرًا على ملء أربعة عبوات زجاجية سعة 8 أونصات.

تخزين المخلل وتقديمه: اترك المخلل يبرد قليلاً قبل تخزينه في الثلاجة. من الأفضل إراحة المخلل ليوم واحد على الأقل لتطوير النكهة قبل التقديم. يجب أن يظل البرطمان غير المفتوح طازجًا لمدة تصل إلى شهرين. بمجرد الفتح ، يرجى تناول المخلل خلال أسبوع واحد.





أكار - مخلل إندونيسي

مخلل إندونيسي منعش ، حلو ، حار ، مقرمش يتكون من الكرات ، والخيار ، والفلفل الحار.

وقت التحضير

10 دقائق

وقت الطبخ

10 دقائق

الوقت الكلي

20 دقيقة

مكونات

1 كوب خيار مكعبات

1 كوب فلفل حار (اختياري)

1 كوب كرات ، مقطعة إلى نصفين إذا كانت كبيرة

لمحلول التخليل

1 كوب ماء

نصف كوب خل مقطر

نصف كوب سكر

نصف ملعقة صغيرة ملح

تعليمات

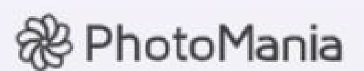
اغسل كل الخضار. قطّع الخيار إلى مكعب بحجم ¼ بوصة. (إذا كنت تستخدم خيارًا أصغر حجمًا مثل الفارسي ، قم بتقطيعه بالطول ، ثم قطع حوالي about بوصة لتكوين شكل القمر). تخلص من ساق عين الطائر من الفلفل الحار. قشر الكرات وقطعه إلى نصفين أو رابع أو إلى قطع أصغر يعتمد على حجم الكرات الذي تستخدمه.

في قدر صغير أو قدر ، اخلطي جميع مكونات محلول التخليل. يُغلى المزيج على نار متوسطة. أطفئ النار وأضف الكرات على الفور. دع الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

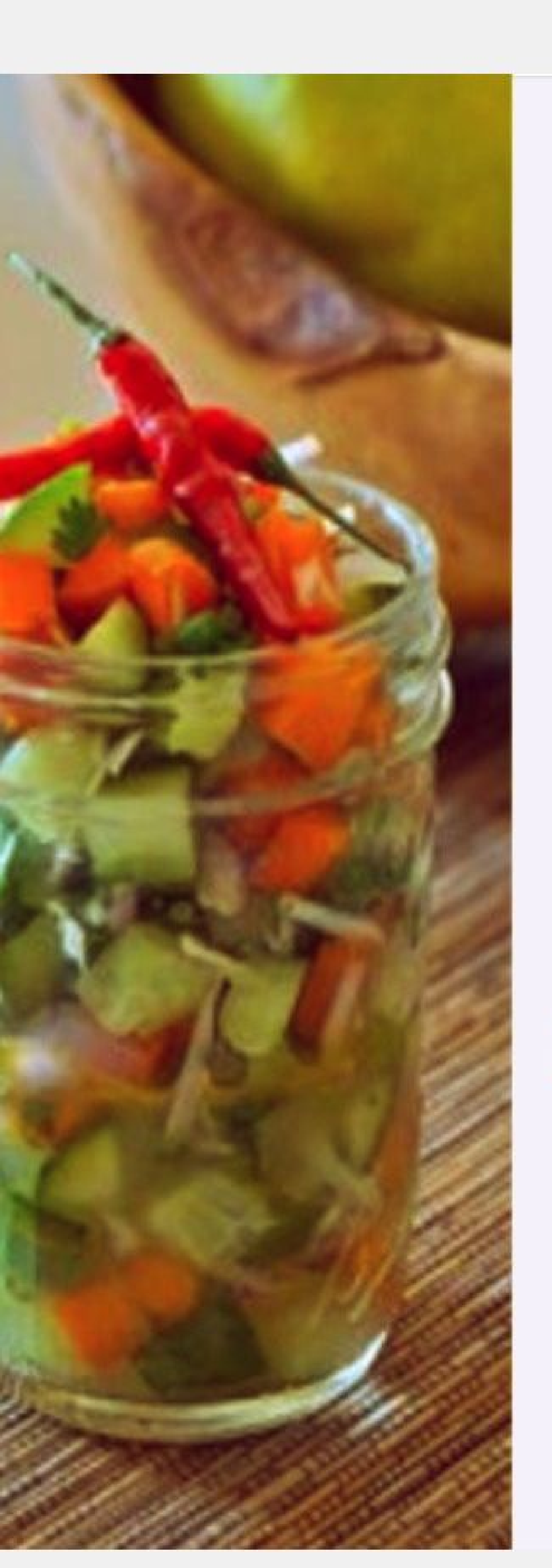
أضف المكونات المتبقية.

ضع أكار في وعاء زجاجي بغطاء محكم وقم بتبريده.

استمتع بأطباقك مع أي أطباق بعد بضع ساعات أو ستحتفظ بها لمدة تصل إلى 3 أسابيع في الثلاجة.







أكار تيمون (خيار مخلل إندونيسي)
مكونات

1¼ كوب خيار مقطع (إزالة البذور)
كوب جزر مقطع (مقشر)
كوب كراث (مقطع إلى قطع صغيرة) (مقشر)
15 قطعة من الفلفل الحار التايلاندي (أزل السيقان) - أضف المزيد حسب رغبتك
1 ملعقة صغيرة ملح (للنقع)
للتخليل:
2½ ملعقة كبيرة خل أبيض
1 - 1.5 ملعقة كبيرة سكر (أضف المزيد حسب رغبتك)
ملعقة صغيرة ملح (أضف المزيد حسب رغبتك)
نصف كوب ماء ساخن
تعليمات

اخلطي الخيار والجزر وملعقة صغيرة من الملح لمدة 10 دقائق. شطف وصفي جيدا.
في وعاء متوسط الحجم ، أضيفي الخيار والجزر والكراث والفلفل التايلاندي. صب الماء الساخن والخل الأبيض والسكر ونصف ملعقة صغيرة من الملح. حركي لضمان تغطية كل شيء بالتساوي.
اضبط التوابل إذا لزم الأمر.
اتركه ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة وانقله إلى برطمان زجاجي محكم الإغلاق ، وضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم. سيبقى هذا Acar منتعشًا لمدة تصل إلى أسبوع في الثلاجة.







أكار سايور

مخلل خضار

انتقل إلى نسخة قابلة للطباعة من القائمة

مكونات

جزر | 3 خيار | 1 الكرات | 4 فلفل حار | 1 او 2

في الصور ، استخدمت فلفل أحمر بإصبع واحد وآخر أخضر ، يمكنك استخدام كل ما هو متاح ، وجعله ساخنًا كما يناسبك - فقط تذكر أنه كلما كان أصغر كلما كان أكثر سخونة!

الخل الأبيض | 100 مل سكر | 50 غ

أنا أستخدم السكر الذهبي غير المكرر للحصول على نكهة كراميل أكثر قليلاً ، ولكن يمكنك استخدام أي شيء لديك.

ملح | 2 ملعقة صغيرة

تجهيز

يُقشر الجزر ويُقطّع إلى قطع بحجم 1 سم.

تقطع بذور الخيار إلى قطع متساوية الحجم.

الكرات مقطعة إلى أرباع.

يقطع الفلفل الحار إلى شرائح رقيقة من بذور الفلفل الحار.

طبخ

اغلي الخل والسكر والملح مع 20 مل من الماء حتى يتكاثف المزيج قليلاً.

ضعي الخضار المحضرة في وعاء واسكبي عليها سائل التخليل مع إضافة القليل من الماء لتغطي الخضار فقط.

خدمة

احتفظ بالوعاء في الثلاجة لمدة يوم أو يومين للسماح للخضروات بالمخلل قبل التقديم.

إذا كان لديك سائل متبقي بعد أكل المخلل ، يمكنك فقط إضافة المزيد من الخضار ، وربما المزيد من الملح.







كوتيئغ أكار

مخلل خضروات مع كركم

مكونات

جزر | 3 خيار | الكراث | 3 أو 4

تشيليز | 4 أو 5 صغير أخضر + 1 أحمر

بصل أحمر | 1 ثوم متوسط | 5 أو 6 فصوص

الشموع | 5 عشبة الليمون | 1 عصا

الزنجبيل | 2 سم شريحة من أوراق الليمون | 4 أو 5

زيت بذور اللفت | 30 مل من مسحوق الكركم | 2 ملعقة صغيرة

خل النبيذ الأبيض | 40 مل

سكر | 3 ملاعق صغيرة ملح | 2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون

تجهيز

يقطع البصل إلى قطع صغيرة

قطع عشب الليمون إلى نصفين ، ثم قطعه إلى شرائح رفيعة

شريحة رقيقة من الزنجبيل

يُقشر الجزر ويقطع إلى شرائح سميكة بطول 3 سم

تقطع بذور الخيار إلى شرائح بنفس الحجم

الكراث مقطعة إلى أرباع

شريحة رقيقة من الفلفل الأحمر. (يتم استخدام الخضراء كاملة)

أوراق الجير قم بإزالة الساق والوريد المركزي ، ثم قطعها إلى شرائح رفيعة

طبخ

ضع البصل والشمعدانات (أو اللوز) وعشب الليمون والزنجبيل في المفرمة. قطع حتى عجينة.

سخني مقلاة (أو مقلاة كبيرة). عندما يسخن يضاف الزيت ثم العجينة المقطعة.

يُطهى بلطف لمدة 4 إلى 5 دقائق ، حتى تفوح رائحته.

أضف مسحوق الكركم والخل والسكر والملح.

قلل قليلاً حتى يهدأ طعم الخل.

يضاف الجزر ويطهى لمدة 4 دقائق.

يُضاف الخيار والكراث والفلفل الحار ويُطهى حتى تصبح الخضار طرية ، ولكن مع قليل من القرمشة.

اخلطي أوراق الليمون مع كمية وفيرة من الفلفل.

عادة ما يتم تقديم كوتيئغ أكار على الفور ، دافئ ،







آشار أندونيسي (مخلل خضروات)

مكونات

1 حبة خيار كبيرة - مقطعة بالطول 1½ بوصة

1/4 ملفوف - مقطع تقريبًا إلى قطع بحجم لدغة

2 جزر - مقشر ومقطع إلى بوصة ونصف

1/2 كوب حبوب طويلة مقطعة إلى قطع 1 1/2 بوصة

1/4 كوب فول سوداني محمص - مطحون

2 ملعقة طعام سمسم أبيض - محمص

1 ملعقة كبيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

3 ملاعق كبيرة زيت طبخ

1/2 كوب خل أرز

معجون التوابل

5 الكراث

6 فلفل أحمر طازج أو لتحمل الحرارة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

2 Candlenuts (يمكن استبدال المكاديميا المكسرات

1/4 كوب ماء

تعليمات

امزج جميع الخضار مع 1 ملعقة كبيرة ملح. اتركيه جانبًا في مصفاة لتجفيف السائل الزائد لمدة 30 دقيقة تقريبًا للحصول على مقرمشة.

اخلطي معجون التوابل في محضر الطعام.

سخني المقلاة على نار متوسطة. يُضاف الزيت لتقليب معجون التوابل حتى تصبح رائحته. يُضاف الخل والماء ويُغلى المزيج. إضافة الملح والسكر إلى الذوق.

أطفئ النار وأضف جميع الخضار والفول السوداني المطحون وبذور السمسم في المقلاة وقلّب جيدًا.

اتركها تبرد لتخزن في وعاء أو وعاء. احفظها مبردة في الثلاجة. أشار طعم أفضل بين عشية وضحاها بعد أن تتطور النكهات. يمكن أن يستمر لمدة 4 أسابيع.







أكار من تيمور (مخلل خضروات)

مكونات

1/2 خيار

100 جرام من براعم الفاصوليا

100 جرام من الملفوف (أبيض أو أخضر أو أي نوع آخر)

4 ملاعق كبيرة خل

الأعشاب والتوابل

8 كراث (نصفين)

عصير 3 فصوص ثوم

2 فلفل حار

2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون

1 1/2 ملعقة كبيرة من السكر

ملح

يُغلى الخل مع السكر وعصير الثوم والملح ومسحوق الزنجبيل. نظف الخضار وأضف الخيار (غير البذور والمقطع إلى قطع) والملفوف (مقطعة إلى قطع صغيرة). اتركه ينضج لمدة 5 دقائق في مرق الخل. إزالة البذور من الفلفل الحار وتقطيعها إلى شرائح طويلة. أضفه إلى المرق. ثم أضيفي براعم الفاصوليا واتركي المخللات تنضج لمدة دقيقة أخرى.
في استعدادات بيب ، لم يتم ذكر الكراث ، لكنها موجودة في قائمة المكونات الخاصة بها. أقوم بإضافتها إلى المزيج في المقلاة قبل براعم الفاصوليا لأن البصل يحتاج إلى وقت أطول.

يجب أن يكون البرطمان الذي يحفظ فيه الأكار نظيفًا للغاية ونظيفًا. غالبًا ما يكون التنظيف الضخم في غسالة الأطباق كافياً. قم بإزالة المطاط حتى يمكن تنظيف الوعاء بالكامل. يمكنك أيضًا غسل القدر يدويًا وتركه في الماء المغلي لمدة دقيقتين لقتل أي جراثيم.
هذا أكار من تيمور له نكهة الزنجبيل الطازجة. يبدو الخيار مثل المخللات والفلفل الحار يعطيه توهج عيد الميلاد. هذا أكار حار جدا. يتناسب بشكل جيد مع طبق دسم مثل رندانج أو سايور لوده.







مخلل خيار بالزنجبيل

مكونات

3 خيار

قطعة كبيرة من جذر الزنجبيل الطازج

2 عود قرفة

2 ورق غار

200 جرام سكر

2 ملاعق كبيرة ملح

750 مل خل

1 لتر ماء

مطلوب معدات المطبخ

مقلاة كبيرة

ملقط

منشفة مطبخ نظيفة

لوح تقطيع وسكين الشيف

برطمانات حفظ

التحضير - 10 دقائق

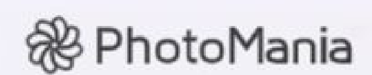
املأ المقلاة الكبيرة بالماء واتركها حتى الغليان. قم أولاً بتنظيف البرطمانات الحافظة جيدًا عن طريق غليها في الماء قريبًا. بهذه الطريقة تكون متأكدًا تمامًا من اختفاء جميع البكتيريا. قم بإزالتها بعناية من الماء باستخدام الملقط وضعها على منشفة مطبخ نظيفة. تخلص من الماء واستخدم المقلاة مرة أخرى لصنع الماء الحلو والحامض.

شطف الخيار أولاً وقطّعه إلى شرائح بأي طريقة تريدها ، ونختار صنع مكعبات صغيرة. قشر جذر الزنجبيل وقطّع إلى شرائح أو قطع حسب الرغبة.

الانتهاء من مخلل الخيار بالزنجبيل - 10 دقائق

اجمع الماء والخل والملح والسكر في قدر كبير. يُغلى المزيج ثم يُضاف مكعبات الخيار ، وقطع الزنجبيل ، وورق الغار ، وعيدان القرفة. اتركه يطهى لمدة 10 دقائق. اقسموا على برطمانات الحفظ وضعهم في مكان مظلم ، مثل الطابق السفلي ، لمدة تصل إلى سنة واحدة. لكن خيارنا المخلل لا يدوم طويلاً!

نستخدمها في السلطات ، أو في الواقع ، في أي طريقة أخرى تستخدمين فيها المخللات عادةً. استمتع!







كونبيج أكار (مخلل نباتي)

مكونات

2 ملاعق صغيرة زيت الفول السوداني

2.5 سم قطعة من الزنجبيل الطازج ، مفرومة ناعماً

1 ساق عشب ليمون ، مقطع شاحب فقط ، مفروم ناعم

125 مل (12 كوب) ماء

60 مل (1/4 كوب) خل أبيض

2 ملاعق كبيرة سكر ناعم

1 خيار لبناني مقطع إلى أعواد ثقاب بطول 5 سم

1 جزرة مقطعة إلى أعواد ثقاب بطول 5 سم

خطوة

سخني الزيت في قدر صغيرة على نار متوسطة. يُضاف الزنجبيل وعشب الليمون ويُطهى المزيج مع التحريك لمدة دقيقة أو حتى يصبح عطريًا. أضف الماء والخل والسكر. يُغلى المزيج ويُقلب حتى يذوب السكر. اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. ينضج لمدة 5 دقائق أو حتى ينخفض قليلاً.

قم بتخزين قشر الخضار في جرة معقمة.

من المهم تعقيم الجرار لمنع تشكل العفن. يمكن تعقيم البرطمانات بعدة طرق. أولاً ، اختر الجرار الزجاجية ذات الغطاء المحكم. قم بإزالة أي ملصقات قديمة وتأكد من خلوها من الشقوق أو الرقائق. يُغسل بالماء الساخن والصابون ويُشطف ، ثم يُعقم بإحدى الطرق التالية:

الفرن: سخني الفرن على 120 درجة مئوية. ضع البرطمانات (عمودية) والأغطية (منفصلة) على صينية الفرن وسخنها في الفرن لمدة 20 دقيقة. أزلها واملأها فورًا بالمربى أو غيرها من المواد المحفوظة.

الموقد: ضع الجرار والأغطية في قدر عميق. غطيها بالماء البارد. اغلي الماء على نار عالية ، خففي الحرارة إلى متوسطة واتركيه يغلي لمدة 10 دقائق. ضع منشفة ورقية في صينية الخبز. أزل البرطمانات باستخدام ملقط معدني واتركها تجف في الهواء أو تجف بمنشفة ورقية نظيفة.

غسالة الأطباق: ضع البرطمانات والأغطية والأقفال المطاطية في غسالة الأطباق على أعلى درجة حرارة. أزلها وضعها على صينية مبطنة بمنشفة ورقية ؛ ستجففهم الحرارة بشكل طبيعي أو يمكنك تجفيفهم بمنشفة ورقية.







مخلل خضار اندونيسي أصفر

مكونات:

3 جزر ، مقطعة إلى قطع طويلة ، بطول 2 بوصة تقريبًا

1 خيار ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح طويلة مثل الجزر

100 جرام فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى قطع طويلة

10 كرات صغير ، ترك كله

4 حبات فلفل أحمر مقسمة إلى أرباع بطول 2 بوصة

15 الفلفل الحار Birdseye

1 ملعقة صغيرة خل

250 سم مكعب من الماء

قليل من السكر

ملح

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 ساق عشب ليمون ، مقطع إلى 3 قطع ، كدمات

1 ملعقة صغيرة فلفل

2 فص ثوم

1 إنش من الزنجبيل الطازج

1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

تعليمات:

صب الملح في جميع الخضروات واتركها لمدة 20 دقيقة. اشطفها بالماء وصفيها

اصنعي عجينة ناعمة من الثوم والزنجبيل والكركم

سخني الزيت النباتي في المقلاة وأضيفي المعجون الناعم. يقلى ويقلب حتى تفوح رائحته. يُضاف عشب الليمون ويُحرّك لبضع دقائق.

يضاف الماء مع الخل والملح والسكر. يطهى لمدة بضع دقائق. تذوقه. أضف المزيد من السكر إذا كنت تحب شاي أكثر حلاوة أكثر

أضيفي الخضار وقلّبيهم من حين لآخر حتى تتجانس بالتوابل

يُرفع عن النار عندما لا تزال الخضار مقرمشة.

يجب أن يكون الطعم حلوًا وحامضًا.

تكفي 6 أشخاص





عطار (مخلل اندونيسي حلو وحامض)
مكونات

1 كجم
2 جزر كبير
200 غ من براعم الفاصوليا
2 فلفل أحمر مدبب
½ ملفوف أبيض
1 لتر خل مائدة
0.5 لتر ماء
400 جرام سكر
5 جرام ملح
100 جرام هريس الزنجبيل بريسك
الملح والفلفل حسب الذوق
30 جرام بريسك مدراس
طريقة التحضير

قطع أو ابشر الجزر والملفوف الأبيض. مزق براعم الفاصوليا. تقطع الفلفل إلى شرائح رفيعة. اترك الماء والخل والسكر حتى يغلي. أضف الزنجبيل ومدراس. يتبل بالملح والفلفل. يُسكب المزيج على الخضار ويُخزن في حوض مغلق ويُبرد لمدة 3 إلى 5 أيام على الأقل. قلب المتجر بين الحين والآخر.







وصفة أكار (مخلل إندونيسي)

مكونات:

خيار يشطف ويقطع حسب الرغبة ، يمكنك تقشير الجلد إذا أردت

قشر الكراث وقطع حسب الرغبة

عيون الطيور / أرز الفلفل الحار

الخل الأبيض مع حموضة 4.5٪ (أنا شخصياً أفضل استخدام السكر أو خل نيبا ساب المخمر بشكل طبيعي)

السكر

ملح

يمكنك أيضًا إضافة الأناناس والجزر و / أو المانجو

طرق:

في وعاء بلاستيكي / زجاجي ، أضيفي الخيار والكراث والفلفل الحار. يرش السكر والملح. قم بتغطية الغطاء ، ورج الوعاء (لا ترجه بقوة) واتركه لمدة 5 دقائق. ثم افتح الغطاء وأضف الخل. شد الغطاء للخلف وقم بتخزينه في الثلاجة. بعض الناس يحبون إضافة الماء الساخن. لا أحب إضافة أي ماء.

لذلك ، يجب أن يكون أكار الخاص بك حلوًا وحامضًا قليلاً. ومع ذلك ، فإن بعض الناس يحبون تقطيع الفلفل الحار أيضًا وسيجلب الأكار الحلو والحامض والساخن قليلاً. إذا كنت تحب المذاق الحلو ، فنحن نرحب بك لإضافة المزيد من السكر.







سمبال الطماطم والفلفل الحار (سمبال تومات)

مكونات

3 ملاعق كبيرة زيت فول سوداني
5 حبات فلفل أحمر طويلة ، مفرومة تقريبًا
6 فلفل حريف أحمر ، أو فلفل طائر ، مفروم خشناً
10 حبات من الكراث الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة
2 طماطم مفرومة خشنة
6 فصوص ثوم مفرومة خشنة
4 سم قطعة زنجبيل مقشرة ومفرومة خشنة
1 ملعقة صغيرة صلصة سمك (اختياري)
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
1 1/2 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة كبيرة سكر خام

طريقة

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. أضيفي الفلفل الحار ، والكراث ، والطماطم ، والثوم ، والزنجبيل واطهيه مع التحريك لمدة 5 دقائق ، ثم أضيفي بعض الماء إذا أصبح جافًا جدًا. يُنقل المزيج إلى الهاون والمدقة ويُضاف إليه صلصة السمك والفلفل والملح والسكر ويُطحن حتى يصبح قوامه متماسكًا. تحقق من التوابل واضبطها إذا لزم الأمر.
يمكنك استخدامه على الفور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستتغير النكهة بعد فترة. أود تركه يجلس لبضع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الغرفة.







سمبال الفول السوداني (سمبال كاكانج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، باذنجان بصلصة الفلفل الحار (تيرونج بلدو)

باذنجان بصلصة الفلفل الحار (Terong Balado)

يقدم 4 كطبق جانبي

مكونات

4-5 باذنجان طويل

8 ملاعق كبيرة زيت فول سوداني

2 ملعقة كبيرة من لب التمر الهندي مذاب في 2 كوب ماء دافئ

2 فلفل أحمر طويل ، مفرومة تقريبًا

3 فلفل حريف / فلفل أحمر ، مفروم تقريبًا

10 حبات من الكراث الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة

5 فصوص ثوم مفرومة خشنة

4 سم قطعة زنجبيل مقشرة ومفرومة خشنة

2 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر خام

طريقة

حضري وعاءً كبيرًا بالماء البارد المملح. قطع الباذنجان إلى قطع 5 سم ، وضعها في الماء كما تذهب. اتركيهم في الماء أثناء تحضير العجينة.

لعمل العجينة ، سخني 1 تيرابايت من الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف الفلفل الحار والكراث والثوم والزنجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة دقيقتين تقريبًا. انقليها إلى الهاون ومدقة بالملح والسكر وطحنها حتى تصبح عجينة ناعمة.

أضف الكمية المتبقية 7 ملاعق كبيرة من الزيت إلى مقلاة نظيفة على نار متوسطة عالية. يُضاف الباذنجان المصفى ويُطهى مع التحريك لمدة 5 دقائق تقريبًا أو حتى يلين ، لكن دون أن يتفتت.

أخرجي الباذنجان من المقلاة بملعقة مثقوبة وتخلصي من الزيت المتبقي.

أعد الباذنجان إلى المقلاة مع معجون الفلفل الحار وماء التمر الهندي. يُغلى المزيج ويُخفض الحرارة إلى درجة منخفضة. يُطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق أو حتى يتكاثف قليلاً وينضج الباذنجان تمامًا.

تخدم.







سمبال الفول السوداني (سمبال كاكانج) ، طماطم سامبال (سمبال طومات) ، باذنجان بصلصة الفلفل الحار (تيرونج بلدو)
باذنجان بصلصة الفلفل الحار (Terong Balado)

سمابل الفول السوداني

مكونات

2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني
150 جرام فول سوداني محمص
2 فلفل أحمر طويل ، مفرومة تقريبًا
3 فلفل حريف أحمر ، أو فلفل طائر ، مفروم خشناً
4 فصوص ثوم مفرومة خشنة
8 حبات من الكراث الذهبي مقشرة ومفرومة خشنة
4 سم قطعة زنجبيل ، مفرومة خشنة
1/4 كوب جوز هند مجفف محمص
عصير 1 ليمونة
1 ملعقة صغيرة سكر خام
1 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
200 مل ماء

طريقة

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يُضاف الفول السوداني والفلفل والثوم والكراث والزنجبيل ويُطهى مع التحريك لمدة 3 دقائق تقريبًا. ينقل المزيج إلى الهاون والمدقة ويضاف جوز الهند وعصير الليمون والسكر والملح والفلفل ويطحن إلى عجينة سميكة ، مع إضافة الماء كما تذهب. يمكنك استخدامه على الفور أو الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام. ستتغير النكهة بعد فترة. أود تركه يجلس لبضع ساعات قبل استخدامه. يقدم في درجة حرارة الغرفة.





مخلل باذنجان محمص

مكونات

2 كجم (4 أرطال 8 أونصة) باذنجان متوسط الحجم (باذنجان)

60 مل (2 أونصة سائلة / ¼ كوب) زيت زيتون أو زيت نباتي

1 ملعقة كبيرة ملح 750 مل (26 أونصة سائلة / 3 أكواب) خل نبيذ أبيض 375 مل (13 أونصة سائلة / 1½ كوب) ماء 110 جم (3 أوقية / كوب) سكر

لكل برطمان ، ستحتاج ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

½ ملعقة صغيرة رقائق أو 1 فلفل أحمر كامل

2 أوريغانو 2 فصوص ثوم مقشرة

زيت الزيتون البكر الممتاز أو الزيت النباتي لتغطية الباذنجان

تعليمات

وقت التعقيم: 20 دقيقة ، بالإضافة إلى 15 دقيقة للمعالجة الحرارية (اختياري - انظر الملاحظات)

تصنع: 4 عبوات سعة 500 مل

سخني الفرن مسبقًا إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت). قطع الجزء العلوي والسفلي من كل باذنجان ، ثم قطع كل باذنجان طوليًا إلى أرباع. ضعيها على صينية خبز ، ورشي عليها زيت الزيتون ورشي الملح. شوي لمدة 20 دقيقة ، أو حتى يبدأ الباذنجان في أن يلين ويتحول إلى اللون البني عند الحواف.

عقم البرطمانات والأغطية (انظر الملاحظات).

اصنع المحلول الملحي عن طريق خلط الخل والماء والسكر في قدر متوسط الحجم غير متفاعل.

يوضع على نار خفيفة ويقلب ليذوب السكر. ارفعي الحرارة واتركيها على نار هادئة لمدة 5 دقائق.

عندما تبرد البرطمانات بما يكفي للتعامل معها ، أضف الفلفل ورقائق الفلفل الحار إلى كل برطمان.

صفي أي سائل زائد من الباذنجان ، ثم قم بتعبئة كل وعاء نصف مليء بالباذنجان. أضف أغصان الأوريجانو وفصوص الثوم ، ثم ضع الباذنجان المتبقي في الباذنجان.

صب المحلول الملحي الساخن فوق الباذنجان ، وملء كل برطمان بثلاثة أرباع الطريق فقط. قم بإزالة أي فقاعات هواء عن طريق النقر بلطف على كل برطمان على سطح العمل وتحريك سكين زبدة نظيف أو عيدان حول داخل الجرار لتحرير أي جيوب هوائية مخفية.

صب كمية كافية من زيت الزيتون لتغطية الباذنجان بالكامل. امسح حواف البرطمانات بمنشفة ورقية أو قطعة قماش مبللة وأغلقها على الفور.

اتركيه ليبرد على المنضدة ، ثم خزنه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أشهر ، أو قم بمعالجة البرطمانات بالحرارة (انظر الملاحظات) لمدة 15 دقيقة واحفظها في مكان بارد ومظلم لمدة تصل إلى عام واحد.

بمجرد فتحه ، احفظه في الثلاجة واستخدمه خلال شهرين.

إذا تجمد الزيت في الثلاجة ، اترك البرطمان في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة أو نحو ذلك قبل التقديم.







(مخلل الخيار الأندونيسي)

مكونات

بصل مقطع شرائح رقيقة - 1/2

فلفل تشيلي ، شق مفتوح جانب واحد - 1

سكر - 3 إلى 4 ملاعق كبيرة

ملح - 1 ملعقة صغيرة

الفلفل - 2 أو 3

خل أبيض - 3/4 كوب

ماء - 1/4 كوب

الخيار ، مقطع إلى شرائح 1/4 بوصة - 1

طريقة

يُضاف البصل والفلفل الحار والسكر والملح وحبوب الفلفل إلى قدر متوسطة الحجم غير متفاعلة ويُغلى المزيج على نار متوسطة إلى عالية. يُضاف الخيار ويُغطى بإحكام ويُرفع عن النار. توضع جانبا وتترك لمدة 30 إلى 40 دقيقة.

ينقل الخيار والسائل إلى وعاء تخزين ويبرد جيدًا قبل التقديم. ستبقى طازجة في الثلاجة لمدة تصل إلى أسبوع.

تباينات ACAR KETIMUN

يمكن تقشير الخيار وبذره وتقطيعه إلى نصف قمر إذا أردت.

أضف 2 أو 3 فصوص كاملة لمزيد من النكهة.







مكونات أكار (مخلل إندونيسي)
إنها 1 جزرة.
حضري 2 من الخيار.
تحضير البصل (الكراث).
إنه من الفلفل الحار.
أنت بحاجة إلى الخل الأبيض.
تحضير الملح.
إنه من السكر.
أنت بحاجة إلى الماء.

راب دجاج باقلو مع سلطة جاردن. تعلم كلمة "مخلل" والمفردات الأخرى ذات الصلة بالإندونيسية حتى تتمكن من التحدث عن الوجبات الخفيفة بثقة. المزيد من مفردات الوجبات الخفيفة بالإندونيسية. ترجمة وتعريف "أكار"، الإندونيسية-الإنجليزية قاموس على الانترنت. id Jenis yang "gurih" mengambil bahan-bahan seperti cai zha (acar sayur)، rousong (abon daging babi) dan. المزيد من الكلمات الإندونيسية للخيار المخلل. أكار مينتمون.

ACAR (المخللات الأندونيسية) خطوة بخطوة
نقطع جميع الخضار ، للخيار يزيل كل البذور لجعلها مقرمشة.
اسلقي الخل والماء والملح والسكر. المبلغ حسب ذوقك. بينما لا تزال ساخنة ، أضيفي الخضار واخلطيها جيدًا وتأكدي من نقع كل الخضار في ماء الخل.
يصنع الإندونيسي أيضًا نوع الحلوى tumpeng (لقد قمت بتحميل صورة للعينة أيضًا) وهو بالطبع ليس سوى روعة الحلويات :) بعض الأشخاص أكار (مخلل الخيار الإندونيسي): الجزر. أفضل وصفات السلطة الإندونيسية على السلطة الأندونيسية اللذيذة ، تاهو تيلور (سلطة التوفو الأومليت الإندونيسية) ، سلطة سري واسانو الإندونيسية سيئة السمعة. Acar هو نوع من مخلل الخضار مصنوع في إندونيسيا وماليزيا وسنغافورة. إنها نسخة مترجمة من Mughlai Achaar.




حلال
DK 3


BANGO


RUJAK
ULEG
KHAS
CIREBON
RUJAK

